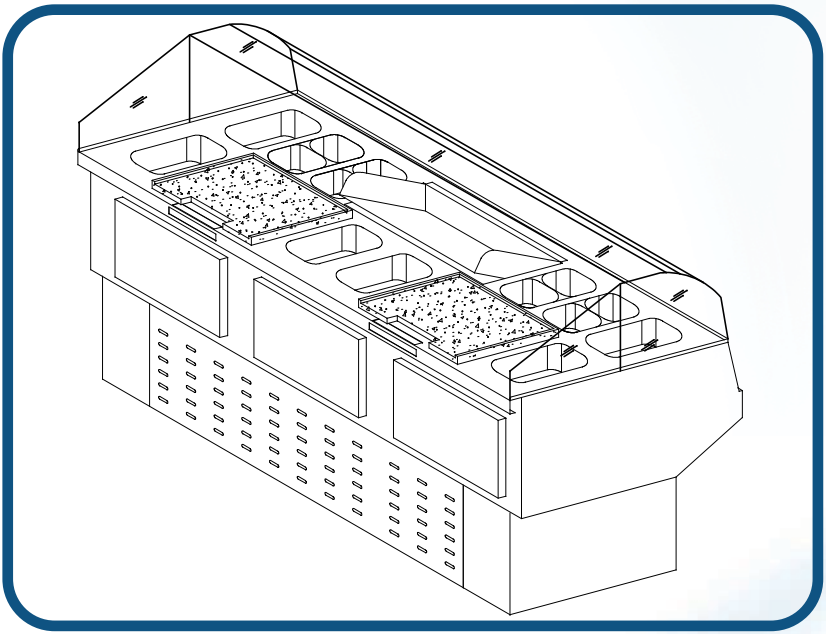
Manual de Instruções



Balcão Hora do Lanche

o futuro chegou à cozinha

refrigeração | cocção | linha modular | exposição | distribuição | apoio

Obrigado por ter adquirido Equipamentos ELVI

É com satisfação que entregamos em suas mãos o **Manual de Instruções** contendo algumas dicas para a utilização adequada dos equipamentos ***ELVI***.

Cada vez mais estamos empenhados para que a sua empresa tenha plena satisfação na operação de nossos produtos.

Esperamos sanar todas suas dúvidas e nos colocamos a disposição para outros esclarecimentos.

Boa leitura!

Índice

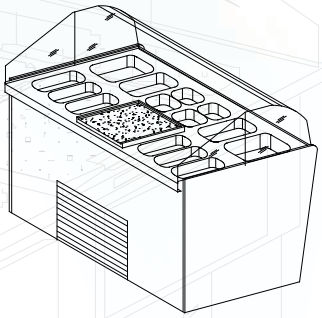
01. CARACTERÍSTICAS GERAIS	03
02. LOCALIZAÇÃO DE PONTOS NO PRODUTO	04
03. INSTRUÇÕES GERAIS PARA INSTALAÇÃO	05
04. MODO DE USO	05
05. CUIDADOS BÁSICOS DE SEGURANÇA	06
06. PRECAUÇÕES DE MANUTENÇÃO	06
07. LIMPEZA	06
08. DIAGNÓSTICO DE DEFEITOS	07

Balcão Hora do Lanche ELVI

01. CARACTERÍSTICAS GERAIS

1.1 Características Construtivas

Modelo: Hora do Lanche
Material: Aço Inoxidável, aço galvanizado
Acabamento: Polido Fosco
Consumo Elétrico: Sob consulta
Tensão: 220 V – Mono/Bifásico



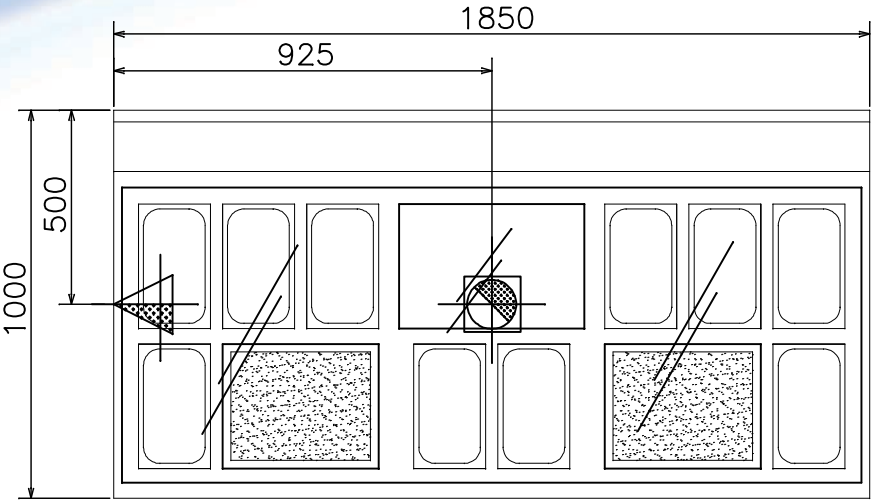
1.2 Descrição

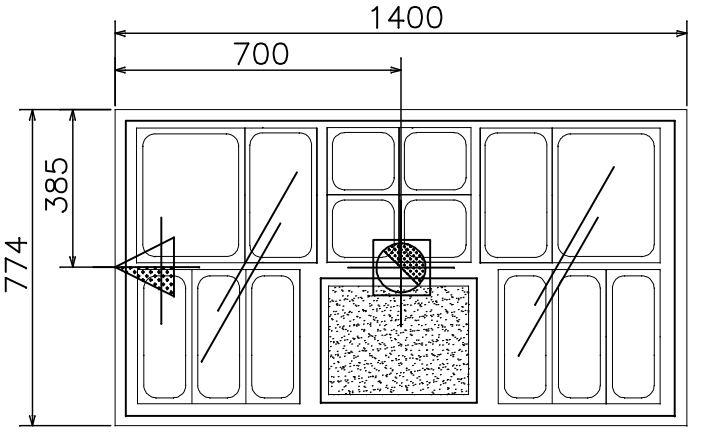
BALCÃO HORA DO LANCHE ELVI próprio para confecção de lanches, pois com sua pista refrigerada conservam os alimentos em temperatura ideal.

Sua forma construtiva foi desenvolvida em:

• Corpo refrigerado externo em inox ou aço galvanizado pintado, e internamente em alumínio stucco.
• Tampo superior em aço inoxidável com pista refrigerada para recipientes gn's e caixa inox para apoio de pães.
• Vidro incolor curvo fechado na parte frontal e reto nas laterais, com abertura no lado de serviços.
• Refrigeração feita através de serpentina fixada no fundo da pista fria e de unidade tipo hermética, devidamente calculada para o funcionamento eletro-automático, alojada em cabine com veneziana frontal instalada na parte inferior do equipamento.
• Termostato mecânico para controle de temperatura.
• Isolação em poliuretano injetado.
• Portas construídas com o mesmo tipo de isolação, dotadas de gaxetas imantadas, dobradiças, molas e puxadores em aço inox.
• Dreno de escoamento do degelo.
• Quatro rodízios giratórios, sendo dois com trava.

02. LOCALIZAÇÃO DE PONTOS NO PRODUTO





03. INSTRUÇÕES GERAIS PARA INSTALAÇÃO

A) Determinar o local da instalação conforme layout.
B) Seguir corretamente a planta de pontos.
C) Não usar o equipamento sem ligar o fio terra.
D) Sempre que desligar o equipamento, é necessário aguardar 10 minutos para ligá-lo novamente.

ATENÇÃO:

Na tomada: verificar a tensão em que o equipamento será ligado e se todos os fios estão conectados aos plugs.
Nas instalações: verificar se há energia no prédio, pois na falta de energia o equipamento deverá ser retirado da tomada.
No transporte: inclinar cuidadosamente o equipamento para não haver vazamento de óleo ou gases do compressor.
No uso: sempre deixar as laterais e traseira interna do refrigerador livres para circulação do ar frio e melhor desempenho. Quando em funcionamento não deixar a pista superior sem as gn's para não haver perda de refrigerador.

04. MODO DE USO

A) Ligar o equipamento na tomada especificada.

B) Aguardar 3 horas antes de colocar os produtos dentro do equipamento.

05. CUIDADOS BÁSICOS DE SEGURANÇA

A) Recomendamos que a ligação do equipamento seja feita 180 minutos após a entrega e após uma limpeza interna.
B) Somente colocar o produto no interior do pass-through após 3 horas de funcionamento do mesmo.
C) Não deixar as portas abertas para não haver perda de refrigeração.
D) Evitar a instalação do equipamento junto à área de cocção, pois o calor interfere no desempenho da refrigeração.
E) Nunca bater as portas, quando estas estiverem abertas a mais de 90 graus.
F) Para limpeza o equipamento deverá estar desligado.

06. PRECAUÇÕES DE MANUTENÇÃO

A) Desligar o equipamento sempre que for iniciar a limpeza.
B) Nunca usar objetos pontiagudos no descongelamento e limpeza do refrigerador.
C) O condensador deve ser limpo com uma escova seca no sentido das aletas, para não haver aquecimento do motor.
D) Para maior agilidade no degelo, basta deixar as portas abertas, se atentando a retirar as mercadorias para não estragarem.

07. LIMPEZA

A) Eliminar todos os resíduos superficiais e gorduras que possam existir sobre o equipamento, preferencialmente lavando-o com água morna.
B) Limpar somente com detergente neutro e esponja de espuma, enxaguar em abundância e secar bem com pano limpo.
C) Não utilizar soda cáustica, palha de aço, facas, espátulas ou outros objetos que possam prejudicar o polimento do aço inoxidável.
D) Executar o enxágüe do equipamento com água limpa devendo evitar os jatos de água.
E) Não jogar água diretamente nos comandos.
F) O condensador, semelhante a um radiador de automóvel, deve ser limpo com uma escova seca no sentido das aletas para não haver aquecimento do motor.

08. DIAGNÓSTICOS DE DEFEITOS

8.1 O equipamento não liga?

Causa	*Soluções*
Plug desligado	Ligar o plug
Tomada com mau contato	Corrigir defeito da Tomada
Seletor de temperatura na posição desligado	Ajusta seletor de Temperatura

8.2 O equipamento não gela?

Causa	*Soluções*
Ajuste inadequado no seletor de temperatura	Ajustar seletor conforme necessidade
Fonte de calor ou luz próximo ao equipamento	Evitar colocar equipamento próximo a áreas quentes
Condensador sujo	Passar espanadeira semestralmente nas entradas de ar

Ao solicitar nossos serviços de Assistência Técnica, favor observar:

1) Verifique cuidadosamente este Manual de Instruções e Termo de Garantia.
2) Qualquer dúvida, ligue para nosso *Serviço de Atendimento Técnico* que fornecerá mais informações ou sanar problemas via telefone; Assim, agilizamos nosso atendimento, bem como, evitamos despesas de sua parte com uma visita à sua empresa. Caso não sejam cumpridas as recomendações deste, será cobrado taxa de visita vigente.

Assistência Técnica: (11) 2181-3999

Elvi Cozinhas Industriais LTDA
R. Francisco de Toledo, 577 . Vila Livieiro . São Paulo . SP . 04185-150
[11] 2181-3999 . elvi@elvi.com.br . www.elvi.com.br